We Lwowie
Dnia 30go Lipca
1830.

Ner. 22.

GAZETA OGRODNICZA.

Ochraniaj i pielęgnuj te drogie nasiona.
Pod twoim opiekuńczem okiem się wzmocniwszy
Te dzikie latorośle, wezmą wzrost szczęśliwszy,
Przyspieszy się ich owoc i słodszym się stanie,
A ich pomyślność, twoje uwieńczy staranie.

Ziemiaństwo Delila, pieśń pierwsza.

Sadownictwo.

Jak wychowywać figi w wazonach.

Kto się raz doczekał fig rodzących, będzie miał roskosz, przez całe lato widzieć na nich owoc. W swojem miejscu rodzinném dwa razy na rok figi owoc wydają. Piérwszy raz rodzą w Czérwcu i Lipcu, drugi w jesieni. W ciepłych krajach drugi zbiór więcéj cenią, zaś my piérwszy.

Figi można mnożyć różnym sposobem: z patyczków, z odrostków, z korzenia idących, można je także naginać i będą z nasienia. Z tych wszystkich sposobów, najlepiéj się rozmnażają z odrostków idących z korzenia i przez nagięcie. To nachylanie tak się uskutecznia: Odgarta się ziemia przy korzeniu głęboko na dwa lub trzy cale, naginają się gałązki, jak u goździków, kulkami się przybijają i obsypują ziemią. Poczém w około całego korzenia trzeba zrobić wał z ziemi, aby woda deszczowa nie spływała. Gdy mamy gnój przegniły, co się w ziemię obrócił, nim przykryć pochylone gałązki. Gdy posuchy, ziemię odwiélżać i czysto wazon przez lato utrzymywać.

Gdy chcemy, aby figi na wolnem powietrzu zimowały, trzeba te ablegry, które się dobrze w korzeniły odiąć i przesadzić. Kto się chce z tém do wiosny zatrzymać, może i wtedy uskutecznić.

Ziemia pod figi ta najlepsza, która się składa z pulchnéj ziemi glinkowatéj, lecz i ta, którąśmy pod wazony z karłami przepisali, także będzie dla nich dogodna.

Te figi, które nam do wazonów nie potrzebne, z końcem Kwietnia w grunt się sadzą. Młode figi trzeba z początku obcinać, aby szpetnie nie rosły. Lecz potém być bardzo ostrożnym z obcinaniem. Stare nie rodzące już drzewa z nowu porządnie obcinać, tym sposobem przysporzymy im młode rodzące gałęzie.

Pan Knigh, któremu cztery razy do roku rodzą figi, tak ich choduje: Sadzi figi w bardzo tłustą ziemię i polewa wodą, w któréj gnojówka rozpuszczona. Wtedy pędzą bardzo żywo, pomimo, że w małym przestworze mieszkają. Jeżli jaka gałąź roskosznie rośnie, koniec jéj przy dziesiątym lub dwunastym listku, palcami uszczuknąć, lecz pierwéj trzeba palcami ścisnąć, póki nieuczujemy, że miękka, soczysta substancyja ugina się pod przycisnieniem.

Tak uszczknięta gałąź rość przestaje a sok dostaje się tam, gdzie go niéma.

Owoc jak z drzewa wychodzi, a gdy dojrzewa, z boku czasem jeden, czasem kilka pączków pokazują się, które także uszczknąć trzeba gdy podrosły; bo gdy im dozwolimy rość ciągiem, doświaczymy, że mało bardzo w tym i następującym roku wydadzą owocu, chociaż oczka pokazywały do tego, jakby usposobienie.

Tenże dostrzegł, iż nagiąć gałąź w obręcz ten daje skutek, że na przyszły rok ta gałązka rodzi obficie.

Figi w gruncie najlepiéj pod murem trzymać, ale nie trzeba, żeby do niego przytykały.

Następująca także mieszanina, która się na wiosnę podlewają, ma się do ich rodzajności przyczyniać: Wziąć część piasku rzecznego, część świeżego krowińcu, coś krwi bydlęcéj i kilka łutów saletry, niech ta massa przez całe lato gnije, w zimie przechować ją w miejscu od mrozów wolném, a w Maju figi nią kilka razy podlać, do czego trzeba ją wodą rozebrać.

Agrest w wazonach.

Agrest w wazonach utrzymywać, jest rzecz bardzo łatwa. Wsadzić krzak w wazon w Październiku, na zimę postawić w chłodném miejscu, aby się nie rozwinął. Na wiosnę wystawić na okno; wcześniejszy oczywiście będzie owoc jak w grúncie. No to pędzenie, trzeba co roku świeże obierać krzaki.

Porzeczki w wazonach.

Tym samym sposobem co i agrest prowadzić trzeba. Pan Essen podaje nam następujący sposób rozmnożenia ich do wazonów: przy końcu Czerwca od porzyczek i agrestu odłączyć roczne gałązki, długości na pięć calów w miejscu, gdzie z przeszłorocznego drzewa wychodzą, odciąć ostrym nożem, tak, żeby kory nie obrazić, lecz przy téj gałęzi zost.wić nieco z sęka, który stare z nowem drzewem łączy. Z nich obcina się liść gładko przy pniu, zdejmują się kolce, zostawiają się tylko cztery listki w górze i kładą się te ablegry w wodę. Poczém sadzą się wieczorem w przygotowaną rabatę. Ta powinna być na wschód i południe otwarta, mieć ziemię pulchną i bardzo przerobioną. Na niéj trzeba porobić trzy cale głębokie rówki, dziewięć calów od siebie odstające, w których sadzą się te ablegry w ustępach sześcio calowych, dość głęboko. W pierwszych czterech tygodniach polewają się z rana i w wieczór obficie, poźniéj mniéj, ale tak przecie, żeby zawsze były wilgotnemi. Na wiosnę przesadzają się na miejsca przeznaczone, z których w czasie wyżéj opisanym, przenoszą się do wazonów.

Maliny w wazonach.

Wiadomo powszechnie, że maliny dwa lata żyją, poczém giną i nowe odrostki zastępują ich miejsce. Więc obierają się jednolatki z najpiękniéjszym korzeniem, sadzą się w wazon, gdy już w jesieni liście opadło i potém się jak z agrestem postępuje.

Agrest i maliny, co roku świeże sadzić trzeba, te, co owoc wydały, wyjąć i w grónt przesadzić.

Nie dokładneby było niniéjsze pismo o karłach, bez wiadomości, jak mnożyć jabłka świętojańskie, pigwy i gatunek ten krzewu, co się nazywa *Prunus Mahaleb*, które służą za najdogodniéjszą podstawę do uszlachcenia karłów.

Jabłonie świętojańskie.

Są dwojakiego gatunku, kwaśne i słodkie. Słodkie sporzéj rosną jak kwaśne.

Oba gatunki łatwo się rozmnażają z nasienia, z patyczków uciętych, przez ablegry i przez odrostki.

Sieją się jak wszystkie drzewa jądrkowe, i téjże saméj w szkółce potrzebują koło siebie pieczołowitości.

Ablegry czyli odrostki tak się robią: Wykopać grzędę na środku i sadzić jak najgłębiéj krzaki jabłoni świętojańskich, gałązki po przycinać i krzak gnojem obłożyć. Co wiosny powtarzać to obcinanie, przez lat trzy, i co wiosny świeżym znowu obkładać gnojem, do trzech lat mnóstwo będzie odrostków z korzenia, które odbierać, dawne na miejscu zostawując i z niémi jak się rzekło obchodząc. Te odrostki najprzydatniéjsze są na karły.

Ktoby zaś chciał jabłka świętojańskie zostawić jak są, ten niech z patyczków rozmnaża: Ponacinać na wiosnę pręcików w kształcie zrazów, w sadzić w cieniu, w ziemię lekką i tłustą, tak głęboko, żeby tylko jedno na wierzchu wystawało bo wilgotnie się utrzymują. Drudzy radzą te zrazy w jesieni, gdy liść z drzewa opadł, ciąć i sadzić ukośnie w wazonach, przy brzegu i przechowywać przez zimę w miejscu od mrozów wolném. W Marcu dobyć je z zimowych leż, spulchnić koło nich ziemię, postawić na miejscu zacienioném i wilgotnie utrzymywać.

P i g w y.

Pigwa godna miejsca w ogrodzie; zachwyca bowiem i swoim pięknym kwiatem i swoim złotym owocem, trzymając środek między drzewami i krzewy. Ma dojść wysokości drzewa, ale w stanie natury rośnie nisko; kwiat z listka wychodzi, niéma szypułki, także i owoc na listku się trzyma.

Pigw jest kilka rodzajów:

1.) Pigwa jabłoń, ma swoje nazwisko od kształtu owocu, co jest bardzo do jabłka podobny. Różnéj są wielkości jéj owoce, ale największy niéma nad trzy cale w przecięciu.

2.) Pigwa grusza, ma owoc do gruszki podobny.

5.) Pigwa portugalska, rośnie wysoko, owoc jéj na komputy przydatny.

4.) Brunświcka pigwa, jest podobna do pigwy gruszy, ta tylko między niémi zachodzi różnica, że na drzewie bardzo blado wygląda.

5.) Pigwa bawełniana, także do pigwy gruszki podobna, ale powiérzchnią ma bardziéj kosmatą.

Pigwa georgyjska, ma delikatne mięso i można ją jeść surowo, lecz zapach ma słabszy.

Chociaż pigwa z południowych krajów przybyła, oswoiła się zupełnie z naszą strefą, jednakże nie jest tak wytrwała, aby ciężkie zimy wytrzymać mogła. Na wzgórkach, po których wschodnie i północne wiatry uwijają się, sadzić ją niebespiecznie. Lubi, żeby była osłoniona. Nadewszystko potrzebuje wiele słońca i powietrza; w cieniu nędznie rośnie, słabo kwitnie i owoc się z niéj usuwa. Na każdym gróncie przestaje, lecz nad stawami i strumieniami najlepiéj się udaje. W chudéj ziemi nędzny wydaje owoc. Można ją szczepić na szlachetnych jabłoniach i gruszach, będzie owoc piękniéjszy; Chińczykowie szczepią je na pomarańczy i otrzymują owoc tak wielki jak melon.

Z pigwą jest mało do czynienia; można ją wyprowadzić wysoko i dać jéj piękną koronę. Lecz nie można jej w spaler obcinać, bo rość nie będzie. Najlepiéj ją zostawić w stanie naturalnym; pigwa jest podstawą pod karły.

Pigwy można pięcorakiem rozmnażać sposobem: przez nasienie, przez odrostki z korzenia, z patyczków, szczepiąc i okulizując.

Sianie ziarnek pigwowych, nie bardzo wzięte, ale jest najlepszym sposobem ich rozmnażania, bo takowe nie pędzą z korzeni odrostków i są najprzydatniéjsze na pieńki pod drzewa oranżeryjne. Zarzucają, iż je trudno z nasienia wyprowadzić, co w istocie rzecz prawdziwa, bo wiele ich na wiosnę posianych, aż na drugą wiosnę schodzi, zaś siane na zimę częstokroć mróz uszkadza. Lecz siane na wiosnę, zejdą tego samego roku, gdy tak usposobimy nasienie pigw: Ziarnka pigwowe, mają w sobie wiele klejkości, więc je na dwadzieścia cztery godzin w bieżącéj wodzie namoczyć, potém dobywszy, przepłókać, żeby ta kléjkość zeszła. Wtedy nasienie wysuszyć, z drobnym piaskiem zmieszać i w wowreczku zachować. Na wiosnę jak najraniéj w cieniu zasiać, zéjdą wszystkie ziarnka.

Z odrostków z korzenia wychodzących najłatwiéj się rozmnażają, ale wtedy stare pigwy cierpią, bo nie rosną w górę. Chcąc tym sposobem rozmnożyć pigwy, dosyć jest ściąć drzewo pigwowe, gnojem krzak obłożyć, pierwéj do koła ziemię spulchniwszy; mnóstwo odrostków puszczą zaraz korzenie.

Mnożone z ablegrów, mają przed innemi pierwszeństwo; to się tak robi: Ucinają się gałązki na stopę, przy końcu obwiązują się mocno nicią woskowaną, na guz ciasny zawiązaną, stawiają się na kilka dni w świeżą wodę, potém na dobrze spulchnionéj ziemi sadzą się w cieniu nieco ukośnie, tak, aby cztery oczka na wiérzchu były i udeptuje się koło nich ziemia.

Ablegerować najlepiéj niskie gałęziste krzaki. Na wiosnę najniższe gałązki obwiązać nicią powyżéj kolanka, poniżéj tego przyciąć, jak się goździki do ablegerowania przycinają, kluczką mocno przybić, ziemią obsypać, tak, żeby tylko trzy oczka nad nią wystawały; takowe najprędzéj się przyjmują. Można i całe drzewo tak po przyginać, poprzysypywać ziemią i wilgotnie utrzymywać, wtedy każda gałąź puści korzenie i przyjmie się.

Można je także szczepić, okulizować i kopulizować na jabłoniach i gruszkach. Takowe pigwy rosną wysoko. Pigwa jabłoń niżéj rośnie jak inne; Pan Dicker znajduje ją najdogodniéjszą pod karły.

Pigwy wzmacniają żołądek, womity uspakajają i krew czyszczą. Najlepiéj się w prosie przechowują. Niém powidła dokończą się gotować, wrzucić w nie rozkrojoną pigwę, zapach mieć będą wyborny; robią także z owoców pigwy komputy i marmelady, przydatne do tortów i do cukrów; robią z pigw konfitury, syropy i powidła.

Prunus Mahaleb.

Ten krzew na pieńki pod karły przydatny, wydaje się i w ogrodzie bardzo dobrze. Jego postać, szyk jego gęstych gałęzi jest piękny, ale zieloność liści ciemna, piękniéj odbija od jego kwiatu białego nieco pachnącego; z innemi połączony krzakami, robi małowny widok, więc już i dla tego względu, wart miejsca w ogrodzie. Prędko rośnie, na każdym grúncie się udaje i to powinno zachęcać do jego rozmnożenia. Ponieważ jest krzewem najwyżéj rosnącym, ma miejsce w środku kląbów najprzyzwoitsze. Przyjemna godność panuje w jego postawie, nie ma nic w sobie zuchwałego.

Nieznane są dotąd powszechne zalety tego krzewu. W ostatnim dziesiątku lat, używano jego drzewa za artykuł kosztownego zbytku, nie wiedząc o tém.

Owe cybuchy kosztowne, które nazywamy tureckiemi i są drogo przepłacane z tego się drzewa robią. Drzewo i kora jego w suchym stanie mają przyjemny zapach aromatyczny, który jest wyższy w cybuchach, ponieważ dym ciepły przez drzewo przechodzący, bardziéj go rozwiązuje. W zimie pomieszane drzewo i kora z proszkiem do kadzenia, lub same położone na ciepłém miejscu, wydają przyjemny zapach w pokoju. Drzewo nie dochodzi téj grubości, aby

się przydać miało stolarzom, lecz tokarze używają go do małych robot, także idzie do wykładania fraszek, na gotowalni dam będących, a to dla tego, że pachnie. Na cybuchy dobierają się dwu i trzy letnie pnie, które są bez sęków.

Dla tych zalet i pożytków, warto ten krzew rozmnażać. W jednym roku urastają pnie i gałęzie, na cztery i sześć stóp.

Rozmnaża się *prunus Mahaleb* siejąc pestki, co się najlepiéj udaje. Także z pręcików, które wcześnie na wiosnę sadzić trzeba i względem których, to wszystko trzeba zachować co się o pigwach rzekło; bywa także z odkładania, z ucięcia krzaku jak pigwa, daje mnóstwo odrostków i w końcu można ten krzew na kwaśnych wiszniach szczepić.

Aby piękne rosły pieńki na cybuchy, trzeba sadzić *prunus Mahaleb* w tłustym gruncie, gdzie bardzo sporo pędzi. Krzywe gałęzie odejmować i stare wycinać; na tém cała koło niego robota.

Kucharze francuzcy używają jego liści do pieczystego, dosyć jest parę włożyć w drób, gdy się piecze a zapach mieć będzie przyjemny.

Skończywszy rzecz o karłach i o ich podstawach, to jest pieńkach pod nie przydatnych, musiemy wyświecić błąd owych, co to mówią, że chodowanie karłów, jest tylko dziecinną zabawką, że te szczupléjszy i mniéj smakowity owoc rodzą jak też same gatunki w naturalnéj rosnące wielkości.

Chodowanie karłów w wazonach podaje nam sposoby, prowadzić delikatniéjszych gatunków owocowych pod ręką; mało potrzebując miejsca z kwiatami i warzywami pogodzić się mogą karły, ułatwiają poznanie drzewom owocowym szkodliwych owadów i są pewnym środkiem rozmnożenia przez sztuczne zapłodnienie nowych gatunków owocowych. Przysparzając owoc na drzewach, uczą nas poznawać gatunki nam dotąd nieznane; są okolice, gdzie drzewa owocowe nie dochodzą, te w wazonach chodowane dojrzałości dostąpić mogą; bywają tak srogie zimy, których pewne gatunki owoców wytrzymać nie mogąc, giną. Kto ma ich zasób w wazonach, bardzo łatwo tę szkodę sobie wynagrodzić może.

Karły są doskonale uformowane drzewa, tylko że w małym wzroście utrzymywane; doświadczenie przekonało, iż wszystkie gatunki owoców są takiéj na nich dobroci, jak i na wysoko rosnących. To zatwierdza Diel, ta wyrocznia pomologii. A że czasem nie mają swego przyzwoitego smaku, to nie stąd pochodzi, że są karłami, lecz z innych zewnętrznych okoliczności. Wszak mamy lato, w których też same owoce są więcéj lub mniéj smakowite, choć rosną na wolnem powietrzu i wysokie drzewa z których pochodzą.

W końcu co za przepyszny widok, przechodzić się pomiędzy temi zachwycającemi darami Pomony w tak szczupłym obrębie znajdujące się, jak malownie trafne oko i smak potrafi je ułożyć, że ócz od nich oderwać nie można; co za dogodne pole dla głębokiego pomologa, mającego je razem przed sobą, rozpoznawania ich różnic i w czém które sobie podobne.

To tylko przyznać należy, że mało na nich owocu na oko, lecz w stosunku miejsca, które zajmują i swego wzrostu, dosyć mają.

Diel poddaje prawidło, że karłom, które mają dwa cale średniéj, dosyć jest dwa zostawić owoce, które mają cztery lub sześć, dziesięć. Lecz z obrywaniem zbytecznych radzi się wtrzymać, aż do porównienia letniego dnia z nocą; bo o tym czasie same opadają, których drzewo utrzymać nie może. Więc dopiero po tym czasie, jeżliby nadto było zbytnie, oderwać należy.

Ktoby chciał mieć obszerniéjszą o karłach wiadomość, niech czyta dzieło Dickera: *der Obstgärtner im Zimmer*, w roku 1826 w Passawie drukowane; Diela: *Obstorangerie in Scherben* w dwóch tomach, najobszerniéj w téj materyi piszącego, i Schmiedbergera: *Kurzer Unterricht von Erziehung der Obstbäume in Gartentöpfen* w Linzu 1820. Diela dzieło w Frankforcie kilka krotnie wydrukowane.

Ogród gospodarski.

O urzęcie Isatis tinctoria.

(Dokończenie.)

Korzystniéj jest z liści indykt wydobywać jak je na gałki przerobione zbywać.

Do tego Pan Gwibert następujący podaje sposób:

Grzeje się najprzód woda, a nim wrzeć zacznie, kładą się na kadki liścia zebrane w czasie wyżéj wskazanym. Potrzeba je tak kłaść, aby się nigdzie nieskupiały, lecz wewnątrz kadki jednostajnie były podzielone. To się przykrywa sicią, duże oko mającą, na któréj się kładzie gruba tkanina wełniana.

Gdy się aparat tym sposobem przygotuje, leje się woda wrząca na liście, dopóki się po całéj nie rozéjdzie massie i liści nie przykryje. Poczém się zdejmuje siatka z ową tkaniną wełnianą i zwolna poruszają się listki, aby zarówno nasiąkły.

Woda powinna na nie przez pięć a najwięcéj przez sześć minut działać, wtedy kurkiem wypuszcza się płyn i przez cedzidło spływając do konwi. Jeżli ług ten bardzo przezroczysty i

niema koloru białego wina, wlewa się na powrót na liście to wszystko co wyciekło, aby płyn działał do póty, do póki nie będzie miał cechy wskazanéj.

Po spuszczeniu jego, nalewa się woda ciepła na liście, która ma na nich stać kwadrans.

Te wody zlewają się do wanny i mieszają się obiedwie.

Te dwa pierwsze ługowania jeszcze nie wybrały indykt z liści, można je jeszcze zimną wodą nalać, w któréj przez godzinę lub dwie moknąć powinny; ten ług odlewa się osobno. Można potém wymiąć liście, wycisnąć z nich wszystek sok i użyć go do gałek urzętowych.

Dobry jest także sposób wydobycia indyktu przez fermentacyją, która się tak uskutecznia:

Napełnia się kadka do trzech części liściami, leje się na nie woda do 16go stopnia Reamura ogrzana i przyciska liście, aby się w niéj zanurzyły; miejsce gdzie się to robi, powinno miéć takiż sam stopień ciepła; fermentacyja okaże się przez bańki pękające. Gdy ma kolor żółto cytrynowy i na powiérzchni utworzy się powłoka, cienka, zielonowa, do tęczy podobna, to jest znakiem że fermentacyja dostateczna. Wtedy się płyn ztacza do wanny zbiorowéj, a następnie do wanny w któréj się wybija.

W obudwóch przypadkach, gdy się operacyja odbywa przez nalanie i fermentacyją, potrzeba osadzić indykt zawieszony lub rozpuszczoy w wodzie, co się przez bicie uskutecznia.

Gdy indykt otrzymujemy przez nalanie, to się tak robi: Gdy gorącość wody zniżyła się do 40 lub 35 stopni ciepła, zaczyna się bicie. Do tego się używa miotły lub pęka rózg wierzbowych z łyka obdartych, któremi się płyn porusza. Bicie takowe powinno być wolniéjsze i mniéj raptowne, kiedy płyn gorący, a prędsze i żywsze, kiedy płyn zimniéjszy.

Gdy się wiele piany na powiérzchni płynu utworzy, potrzeba się wstrzymać z biciem, a zacząć znowu, gdy opadnie i koloru błękitnego nabiera. Jeżli płyn za gorący lub wiele go bito, wtedy kolor błękitny wpada w fijoletowy. Bicie powtarza się w pewnych ustępach, dozwalając zawsze czasu, aby piana koloru nabrała. Gdy piana w spoczynku słabo błękitnieje, trzeba go bić bez przerwy.

Jeżli piana nie błękitnieje, lecz zostaje biała lub koloru w czerwono wpadającego, znakiem jest, że opercayja ukończona.

Woda mająca początkowo kolor białego wina, coraz ciemnieje pod czas bicia. Gdy nalana do szklanki, okazuje kolor jednostajnie brunatny, potrzeba wtedy bicie ukończyć, przeciwnie trzeba przedłużyć, jeżli przy ścianach szklanki, kolor błękitno zielonawy widać. W ogólności lepiéj bić dłużéj jak króciéj.

Potém zostawia się płyn spokojnie, indykt osiada na dnie wanny w kształcie ziarn; 8 lub 10 godzin do tego dostateczne. Płyn scedza się, a indykt się suszy dla odebrania mu wody, która mogłaby go zepsuć przez fermentacyją. Tak się otrzymuje najlepszy indykt.

Kiedy go zaś dobywamy przez fermentacyją, wtedy do osadzenia indyktu potrzeba wody wapiennéj, co zaś się tak uskutecznia:

Zebrawszy do kadzi wszystkie wody w dniu jednym otrzymane, przystępuje się do otrzymania indyktu. Bije się płyn mocno i prawie bez przerwy przez półtory godziny, przestaje się tylko, kiedy nie kiedy, aby piana koloru nabrała. Gdy płyn zaczyna ciemnieć, wlewa się do niego dwie lub trzy kwarty wody wapienéj. Tym sposobem postępuje się daléj: dolewając wody wapiennéj i bijąc na przemian, do póki płyn nie nabierze koloru zielono żółtawego, do póki nie zacznie być mętnym i okazywać w zawieszeniu materyi, która chce osiadać. Ilość wody wapiennéj nie powinna przechodzić dziesiątą część płynu bitego. Gdyby wszystka woda wapienna na raz wylaną została, wapno działałoby więcéj jak do nasycenia kwasu węglowego w płynie będącego potrzeba. Utworzony węglan wapna, osiadłby i osłabiłby indykt z nim się mieszając.

Skoro mączka indyktowa opadnie, należy wodę wiérzchnią spuscić i tak daléj postępować: Miesza się mocno mączka indyktowa i wlewa na tę massę, nieprzestając mieszać wody letniéj, dwa razy tyle, co zajmuje ta mączka. Indykt doskonały osiada na spodzie, a oxydowany zatrzymuje się w wodzie: Ta woda spuszcza się z wiérzchu i dodaje się do niéj woda wapienna. Ten kolor zielony mieni się w brunatno żółty i wtedy indykt stawszy się nieco rozpuszczalnym w wodzie, osiada na dnie.

Dla nadania mączce indyktowéj połysku i czystości przyzwoitéj płucze się jeszcze indykt dwa razy w wodzie, raz na zimno a drugi na ciepło.

Pierwsze płókanie uskutecznia się tak: sypie się mąka indyktową na miskę glinianą, wlewa się do niéj pięć razy tyle wody, ile waży, to się dobrze miesza ręką, podnosząc osad. W ciągu kilku godzin to mieszanie powtarza się kilka razy, potém zostawia się spokojnie. Gdy osad zupełnie się ustoi, wlewa się świeża woda i powtarza się płókanie na nowo, dopóki woda nieprzestaje farbować.

Jeżli woda zimna nieodéjmie indyktowi wszelkiego brudu, trzeba użyć ciepłéj. Wtedy trzeba

żeby mączka była gęsta, co następuje przez wycisnienie z niéj wody. Ta massa gęsta kładzie się do kadki, gdzie fermentuje przez dziesięć do dwunastu dni, póki się z niéj niezacznie wydobywać zapach bardzo kwaśny. Tym sposobem rozkłada się część krochmalowata, którą zimna woda nie odłącza. Potém płucze się w letniéj wodzie, tak, jak się o zimnéj powiedziało.

Chcąc mieć tak czysty indykt, jak go w sklepie mają, (trzeba wiedzieć, iż fermentacyja odłącza od indyktu obce cząstki, zaś płókanie oczyszcza go z brudu), więc trzeba go jeszcze raz wypłókać.

Indykt rozstwarza się w wodzie, aby wszystkie cząstki rozłączone pływały w rozcieku, po kwadransie spoczynku gdy brudy osiądą otwiera się kurek najwyższy i spuszcza się woda, potém drugi i tak daléj; płyn stawia się spokojnie aby osiadł indykt, który z wodą spłynął.

A że osad zimny na dno spadły, ma jeszcze w sobie części indyktu, trzeba go znowu w wielkiéj ilości wody rozpuścić i przez kurki sprowadzić, to się póty powtarza, póki tylko widać w osadzie indykt.

Indyktowi od wszelkich obcych treści oczyszczonemu, trzeba odebrać wodę, to się zaś tak robi: Wlewa się massa w worek sukienny, przygniata, woda wysiąka, indykt się zostaje, coraz mocniéj ciśniony, tężeje. Massa się kraje w kawałki i suszy w cieple, do 40 stopni dochodzącém.

Potém indykt się poci; łupią się kawałki, które powinny być tak suche, iżby z trzaskiem pękały. Sztuki indyktu kładą się do beczułeczki, która się niemi napełnia i przykrywa wiekiem bez gniecienia go. Indykt ma w niéj pozostać przez trzy tygodnie, zagrzewa się, wydaje nie przyjemny zapach, poci się i okrywa się pleśnią białą, wtedy go trzeba wyjąć, obsuszyć, obetrzeć i wyrównać jego powiérzchnią. Taki w niczém nie ustępuje indyktowi Gwatimali.

Naczynie do spuszczania czyszczącego się indyktu przez wodę, ma być z drzewa w kształcie trubniku zrobione; z jednego boku od góry aż do dołu są w równych ustępach pokręcone dziury, które się zatykają kurkami.

O uprawie Marzany,

Mówyliśmy o tém wyżéj; w tém miejscu tylko to dodajemy, że farbując na czerwono, może być przydatną w miejscu koszenili. Ona się lepiéj udaje w południowych krajach, lecz rośnie i u nas. Turecka marzana najlepsza. Używają jéj korzeni nie tylko do farbowania płócien, ale i do wełny; kości nawet przenika. Najlepiéj ją sadzić w grzędach wypukłych, które na zimę gnojem się nakrywają, tak się koło niéj robi jak koło szparagów. Gdy się po trzecim roku korzenie, wykopują, składają się w miejscu gdzie wiatr przewiewa, stamtąd gdy ziemia obeschnie i otrzęsie się, przenoszą się do budowli, co jest kilka razy popiętrzona. Tam rozcielają się cienko i często przewracają, aby z wolna i jednostajnie obsychały. W tym budynku pali się, co było blisko pieca, przynosi się daléj, świeże natomiast kładąc. Skoro korzenie dobrze wyschły, przenosi się je na boisko, oczyszcza troskliwie i bije cepami, póki kora zupełnie nie odstanie. Ta tłucze się osobno i przedaje jako najpodléjszy gatunek, pod nazwyskiem Mull. Obtłuczone z kory korzenie, idą na suszenie. Po zupełnem wysuszeniu, mielą się w młynkach na mąkę, która się przesiewa i w beczki tasuje.

Jak mieć kwiat lilii w zimie.

Zerwać lilijową łodygę nim zakwitnie, włożyć w naczynie, smołą je zalać, aby się powietrze niedostało i wstawić pod wodę. Kto chce żeby zakwitła, nich je stamtąd dobędzie, wstawi w wodę letnią lub na słońce, pączki się otworzą i tak będą piękne jak gdyby świeżo były zerwanemi. Chcąc mieć w gróncie lilije wcześniéjsze lub poźniéjsze, płyciéj lub głębiéj sadzić je trzeba.

Niebieska farba bórowek.

Do dwóch kwart świeżo wyciśnionego soku bórowek, dodać kwartę octu winnego, dwa łóty utłuczonego ałunu i pół łóta zendry miedzianej. To wszystko niech się razem zagotuje; po ostudzeniu zmaczaj w tym płynie przędzę lub płótno, wysusz na wolnem powietrzu i wypłócz w zimnéj wodzie, będzie piękny i trwały kolor niebieski, który jeżli chcesz mieć ciemniéjszym dodaj dwa łóty potłuczonych na proch dębowek. Wełnę trzeba pierwéj w wodzie hałunowéj przysposobić.

Ogród kwiatowy.

Złoto kwiat amerykański,

Chrysanthemum serotinum, kwitnie przez Październik i Listopad; pochodzi z Ameryki, pręt ma trzy łokcie wysoki, kwiat biały, dużo do stokroci podobny.

Pachniący złotokwiat,

Chrys. balsamita, kwitnie od Lipca do Sierpnia, kwiat ma biały, wielki pachniący.

Złotokwiat ogrodowy,

Jest plantą jednoroczną, kwitnie przez lato, kwiat ma biały lub żółty, ma także odmianę z pełnym kwiatem.

Złotokwiat trójkolorowy,

Chrys. carinatum, kwitnie przez lato, ma kwiat wielki samotny, w trzech częściach biały, około misy żółty, sama misa brunatna, ozdobiona złotemi nitkami pyłkowemi, środek fijoletowy.

Powój motyli biały,

Clematis erecta, kwitnie od Czerwca do Sierpnia, kwiat ma biały i gęsty, rozmnaża się z nasienia na wiosnę sianego, zdobi wielkie klaby, zimę doskonale wytrzymuje.

Powój motyli błękitny,

Clematis integrifolia, kwitnie o tymże czasie, kwiat ma wielki wspaniały, błękitny, brzegi axamitne i białawe.

Powój motyli z żółtym kwiatem,

Kwitnie przez Czerwiec i Lipiec i w korzeniu trwały; przechodzi z Ameryki.

Konwalija majowa,

Convalaria, kwitnie w Maju powszechnie znajoma, kwiat pachniący biały, czasem czerwony, ma dwie odmiany, jedna z pełnym kwiatem, a druga z różowym.

Wilec portugalski,

Convulvulus tricolor, ten prześliczny jednoroczny kwiatek powszechnie znajomy, kolory jego są tak żywe, tak zachwycające, iż się oderwać nie można z miejsca gdzie go obficie zasiano, ma odmianę z białym kwiatem; ziemię lubi lekką i dobrze przerobioną; sieje się na wiosnę.

Pluskiewnik kanadyjski,

Kwitnie w Październiku i Listopadzie, jest najwyższy z całéj rodziny, lecz najdelikatniéjszy na zimno. Botanicy go zowią *Careopsis*, wszystkie jego rodzaje żółto kwitną.

Ostrzeń portugalski z białym kwiatem,

Planta jednoroczna, kwitnie od Czerwca do Września, ma kwiat piękny biały i w korzeniu trwały.

Ostrzeń włoski,

Cynoglosum apinium, kwitnie od Kwietnia do Czerwca, trwa dwa lata w gróncie, kwiat ma z początku blado-różowy, potem niebieskawy, całe ziółko meszkiem białym okryte.

Ostrzeń śrebrzysty,

Dwóroczna planta, kwitnie od Czerwca do Lipca, kwiat ma czerwony i śrebrnym meszkiem okryty.

Kto nie jest ani botanikiem, ani ma ochotę sprowadzenia plant należących do sklarni i cieplarni, temi prześlicznie przystroi swój ogródek, byłeby je tylko z smakiem i znajomością w klaby ułożył. Przechodząc się pomiędzy niemi zadowolniony, niech wzbudzi w sobie uczucie wdzięczności ku czci wiekopomnéj godnym mężom, któremi są Kluk, Jundziłł i Wodzicki, co pracy i trudu nieżałowali, aby w oyczystym języku, okazać nam zachwycające twory roślinne.

Ostatni, któremu bezprzecznie pierwsze miejsce między najsławniéjszemi botanikami Europy należy, wyszczególnił nam wzrost różnych plant, przydających się do klabów; podług tego umieszczone, lepiéj się daleko wydadzą, siebie zasłaniać nie będą i zgrabną postać klabom nadadzą.

Do drzewnych klabów mówi, nadadzą się następujące kwieciste zioła, które w stosunku ich wyniosłości wypisuje:

Zioła od dwóch do czterech łokci wysokości.

Róża ślazowa, *Altea rosea*, kwitnąca w jesieni w rozmaitych kolorach; róża z konopianym liściem, *Altea canabina*, mająca kwiat letni czerwoniawy. Gwiazdosze, *Astry*, z migdałowem liściem, nowéj Anglii, nowego Belgijum, z wierzbowem liściem i gwiazdosz *Tradeskanta*, kwitnące w jesieni w różnych kolorach. Maruna, *Boltonia*, z kwiatem jesiennym białym i czerwonym; Pluskiewnik, *careopsis* z kwiatem jesiennym żółtym. Ostrożki, *Delfinia, elata, exaltata* i *intermedia*, kwitnące latem granotowo. Jeżowiec, *Echnops*, letni kwiat niebieski biały. Wierzbówka, *Epilobium*, kwiat letnie różowo-purpurowy. Mikołajki, *Eupatoria*, z kwiatem letnim pstrym różowym białym. Lwi ogoń, *Leonnrus*, kwiat letni różowy-biały. Bażanowiec, *Litren*, kwiat letni różowy. Złotokwiat amerykański, *Chrysanthemum serotinum*, kwiat jesienny biały. Słonecznik w czterech wyższych gatunkach, *Helianthus*, kwiat jesienny żółty. Helenka jesienna, z kwiatem żółtym jesiennym; Rotacznica, *Rudbecia*, pięć gatunków kwiatów letnich, żółto i purpurowo kwitnących. Lipnice, *Silphie*, z kwiatem jesiennym żółtym, Lubczik, *Ligusticum*, z kwiatem żółtym. Miecz, *sonchus*, kwiaty letnie błękitne. Dziewanny jesiennéj żółte gatunki, *Rutha Thalictrum*, z kwiatem letnim żółtym siarczystym białym.

Zioła między łokciem a dwoma łokciami wysokości.

Reszta Astrów, kwiatów jesiennych różnych kolorów. Kassyja marylandzka, kwiat letni żółty. Chaber babiloński, ciemno purpurowy i hiszpański. *Centauria*, z kwiatem letnim żółtym i

ciemno purpurowym. *Cicoria* z kwiatem niebieskim. Ostrożki, kwiaty letnie w różnych kolorach; *Delphinum acacis;* Rutewka; *galiga* z kwiatem letnim błękitnym i białym. Słonecznik z pełnym kwiatem, kiściowy, *helianthus multiflorus* i *divaricatus.* Płomiki, *Floxy,* kwiaty letnie w rozmaitych purpurowych barwach. Dziewanna guzowata, *Phlomis tuberosa*, kwiat letni purpurowy. Podaeleria letnia błękitna. Nawłocie, *Sodaligo*, kwiaty jesienny żółty. Dryjakiew alpejska, kaukazka i ugryziona; *Scabiosa alpina*, *caucasica*, *succissa.* Przetacznik alpejski, morski, syberyjski i wirgiński, *Veronica,* kwiaty letnie błękitne, białe. Koszysko z purpurowym i letnim kwiatem, *Verbasium phoenicaemi*; Powój błękitny, irbotylowy i biały, *Clemalis integrifolia* i *recta.* Wszystkie menazdy z kwiatem letnim pąsowym - fijoletowym, żółtym i białym. *Szanta napeta*, z kwiatem letnim białym. Rumianica, *Onosmo* z kwiatem letnim czerwoniawo-białym.

Kalendarz ogrodowy.

Od 6go do 13go Sierpnia.

Obrywają się karłom i młodym drewom nie potrzebne oczka i świeże okulizantki, gdy posucha, podlewać; odrostki z korzenia winogradowego obcinać; zdejmować obwiązanie z dobrze przyjętych kopulizantek i szczepów; wyczyszczać szkółki drzew i niszczyć gniazda gasienic; przeglądać szczepy, czy na nich dzikie drzewo nie rośnie; zrzynać apteczne, kuchenne i korzenne planty; siać szpinak i endywije letnie. Przeglądać odkładanie delikatnych plant i które się przyjęły, odebrać; gozdziki odkładać, odkwitłym różom końce obcinać; zbierać z awrykułów i z prymulów nasiona w suchéj porze; na słonecznikach obrywać zbyteczne liście; w oranżeryi, przesadzać planty i krzewy, które większego wazonu potrzebują.

ROZMAITOŚĆ.

Sposób budynki ogrodowe, muszące stać w wilgotnych miejscach, sucho utrzymymać.

Nieraz muszą stać budynki ogrodowe głęboko, nieraz w wilgotnych miejscach, że wyprawiać ścianę gypsem, nacierać słoniną i wykładać deszczkami nic niepomaga.

Pan Fischer tak radzi robić: Gdy się już z fundamentu wyszło i ściana na dwie stopy nad ziemię wyprowadzono, dać warsztę z cienkich ołowianych szyb, któreby całkiem muru szerokość osłoniły i niech będą tylko na pół linii grube. Po niéj rozciągać równo wapno z mieszane z piaskiem i znowu daléj na tém murować, wilgoć nie przejdzie z dołu. Lecz budynki, które na wysokich miejscach stojąc, są osłonione lasami wilgoć wyżiewającemi, miewają ściany wilgotne, wtedy trzeba je wyprawić takim wapnem, przez któreby wilgoć nie wsiąknęła lub olejem je wysmarować.

Takowe wapno robi się następującym sposobem: Tłucze się na proch szkło potłuczone, węgiel kamienny w równych częściach, to się miésza z wapnem świeżo gaszoném. Ktoby się lękał kosztów no owe ołowiane blachy, może dać te szychtę samą przez się z takowego wapna.

Następujący sposób wysuszenia ścian zdaje się być lepszym.

Zrucić tynk do póki tylko ściany wilgotne i wytrzyć mury tęgą miotłą, a żeby z wapna, jak tylko być może, oczyszczone były. Potém gotować oléj lniany z gléjtą ołowianą. Do trzech części oleju dodaje się jedna smoły i dwudziesta część olejku terpentynowego i miésza się wszystko. Tą mieszaniną gdy jeszcze jest ciepła powlekają się mury, raz lub dwa razy. Nic nie znaczy, choćby kamienie jeszcze były wilgotne. Gdy są takiemi, trzeba je kilka razy rzeczona massą nawieść. Ta powłoka, choćby jeszcze nie wyschła narzuca się wapnem, do którego dobrze przydać nieco czystego bydlęcego gnoju.

Wapno, które wilgoci także nie przypuszcza, robić jak następuje: Wziąć jedną część świeżego nie gaszonego wapna i trzy części piasku, na sucho mocno wymiészać, potém nalać wody i podawać mularzowi, który zaraz ma niém robić.

A że bywają ściany w altanach mokre, które trzeba jednak malować, więc na takowe dość z oleju gotowanego i krydy dać pokost, na tym wilgotnym gruncie posypuje się popiół miałko przesiany; gdy wszystko wyschło daje się wodne malowanie.

Sposób wypędzenia szczurów w jednym dniu.

Ziele: psi język *Cynoglossum officinale*, rozrzuca się; taką mają mieć od niego odrazę, iż natychmiast uciekają z tego miejsca gdzie go czują.

Sposób gubienia kretów.

Pomaczać płatki w oleju kamiennym i ponarzucać ich w dziury; dobrze także takowe zalewać. Woda w któréj masło się płucze, ma także gubić gąsienice. Szczypiór, mają bardzo lubić motyle; siadają na nim ssąc jego słodycz, lecz przytém od jego zapachu, takiego dostają zawrotu, że je można ręką zdéjmować. Gubiąc je tym sposobem, gubi się w nich zaród rojów szkodliwych gąsiennic.

Nowo odkryty rodzaj sosny.

W północnéj Ameryce o dwa stopnie ku południowi, odkryto u Indyjanów, nowy rodzaj sosny. Drzewo ma od 170 do 200 stóp wysokości; to drzewo ma dopiéro w górze gałęzie, co go robi podobnym do parasola. Drzewo jest tęgie, dobre i zawiera wiele części żywicznych. Mieszkańcy tamtejsi, pieką z nasienia pewnéj rodzaj placków. Nasienie ma w sobie także słodycz cukru, używają go do osłodzenia. Jakby się takowe sosny przydały w naszych krajach, bo koło smolarni i węglarki, moglibyśmy zakładać fabryki cukru.

Urodzajność winogradu.

W królewskim kuchennym ogrodzie w Stutgardzie, znajduje się teraz krzak winogradu, niebieski, burgundzki, który stoi w skrzyni inspektowéj, trzyma ośm stóp długości, dzwiga sto ośmdziesiąt groń, do tego ogromnych.

Wydawca Alexander Gajecki. — Drukiem Pillerowskim.